

Valorisation des sous-produits vinicoles : effets de différents amendements à base de marc sur le sol et la vigne

Travail de Bachelor filière Viticulture et Œnologie 2023

Assemblée générale USŒ, Martigny, 25.01.2024

Julie MARTIN, HES 20-23

Responsable : Dr Thierry HEGER

Hes·SO
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz
University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland


CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie

Sommaire

- ▶ Contexte
- ▶ Résultats et discussion
- ▶ Conclusion et perspectives

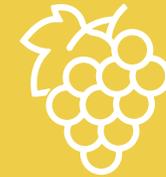
Contexte



Diminuer engrais
minéraux



Refermer cycles



Restitution marc
(paiements
directs)



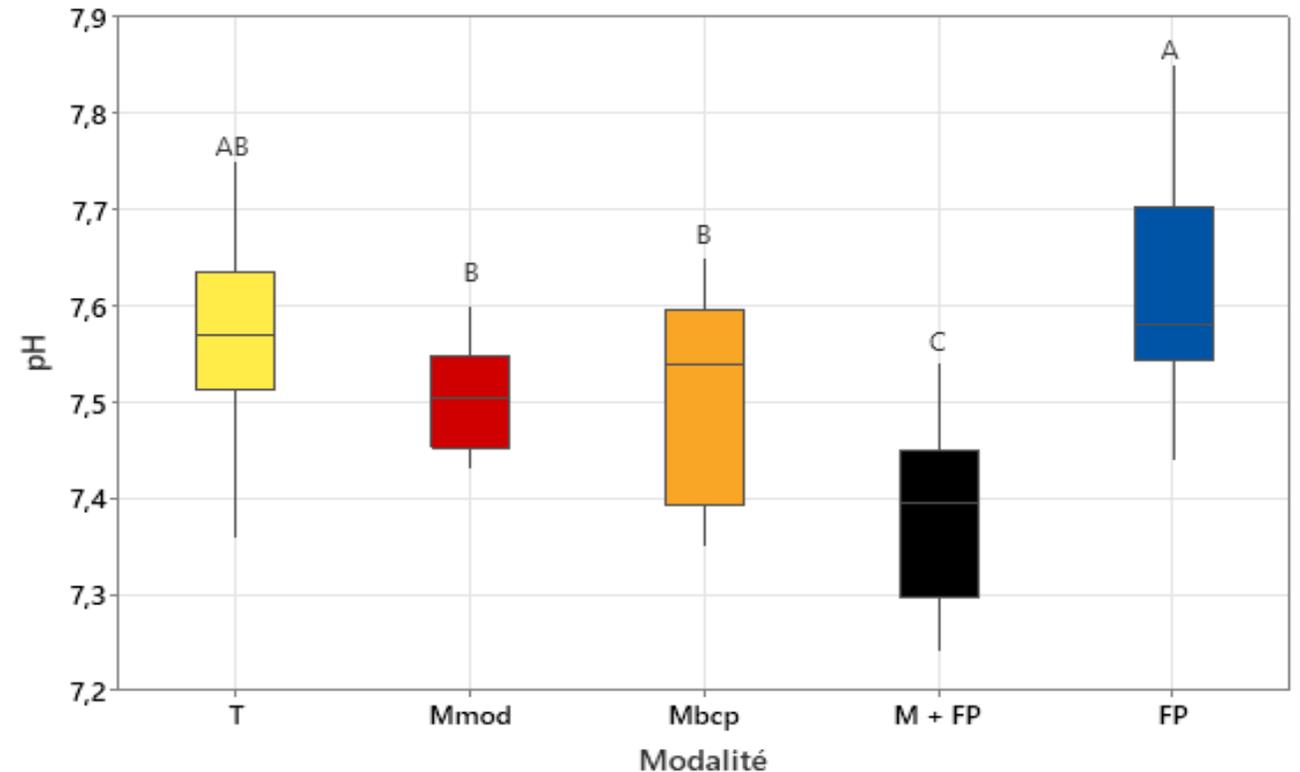
Peu d'études
globales sur
l'impact du marc
non composté



Yvorne Grandeur
Nature :
promotion qualité
sols et
biodiversité

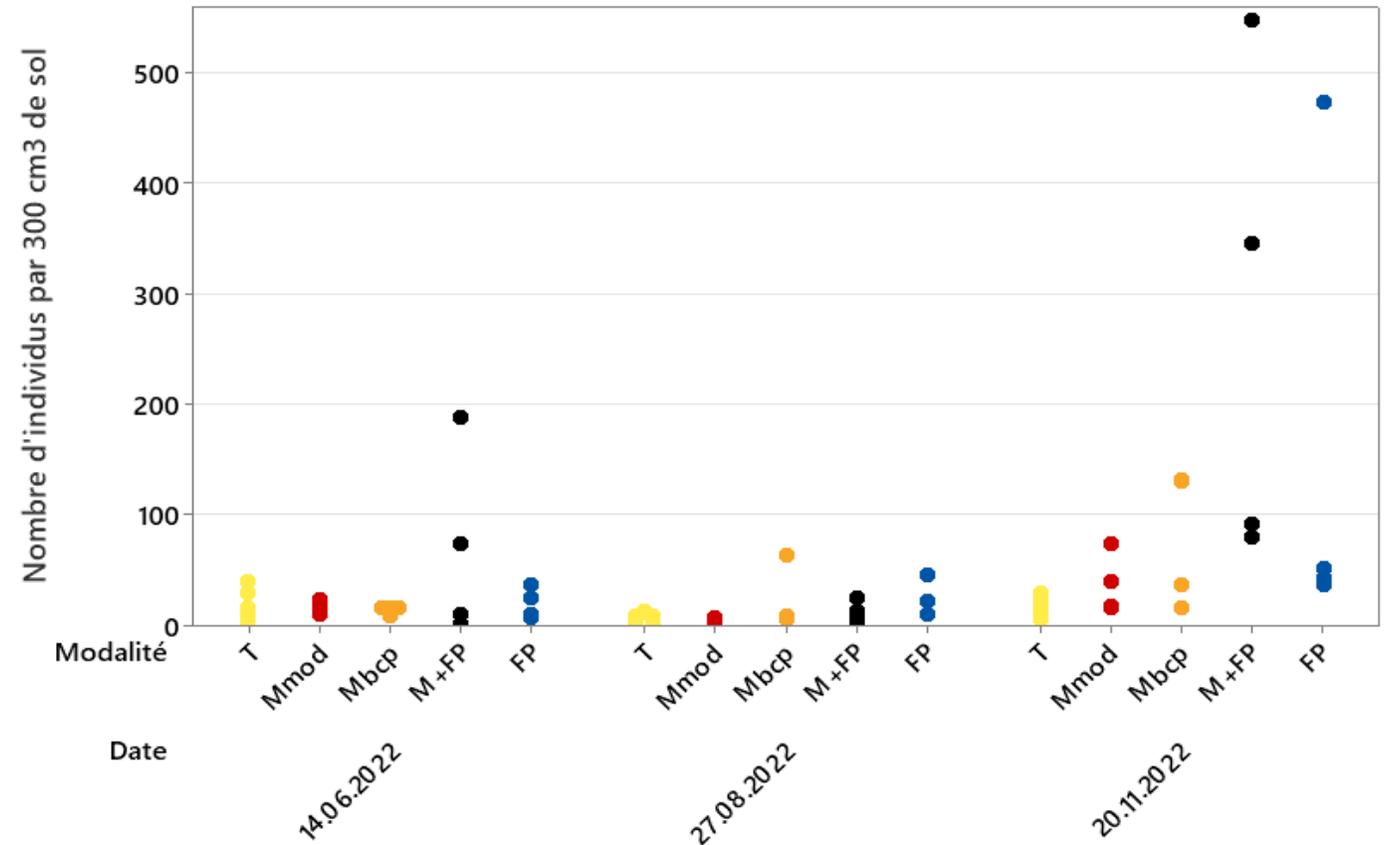
Résultats et discussion : Physicochimie du sol

- ▶ Humidité principalement influencée par date de prélèvement
- ▶ Amendements à base de marc : tendance acidifiante (marc + fumier de poule)

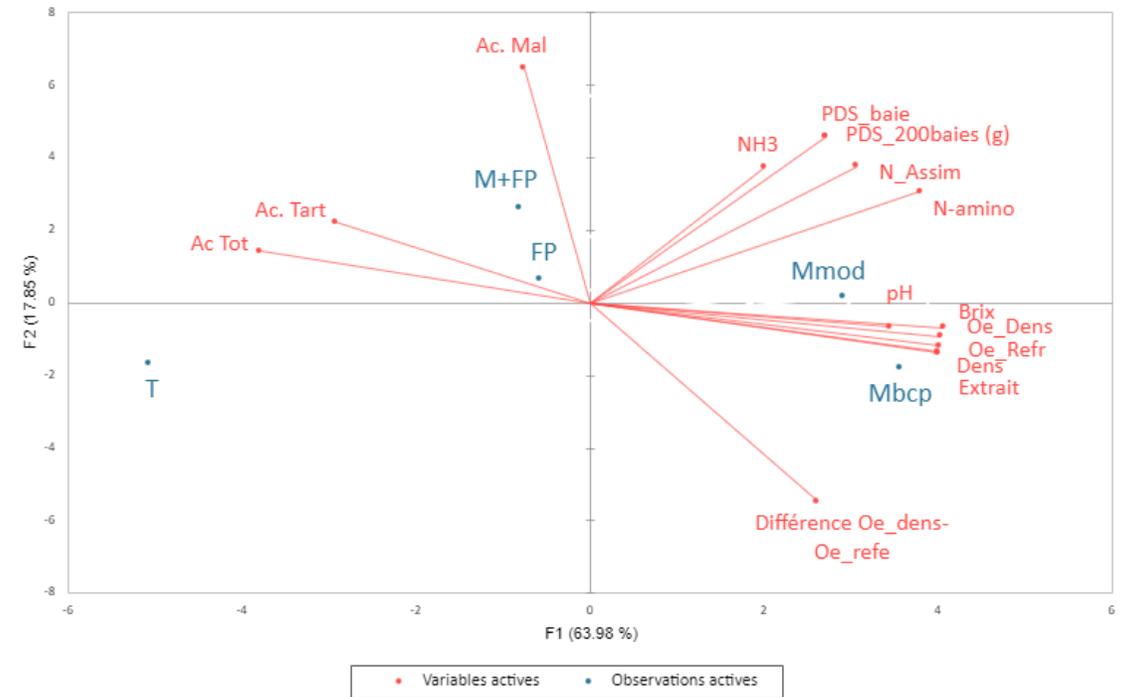
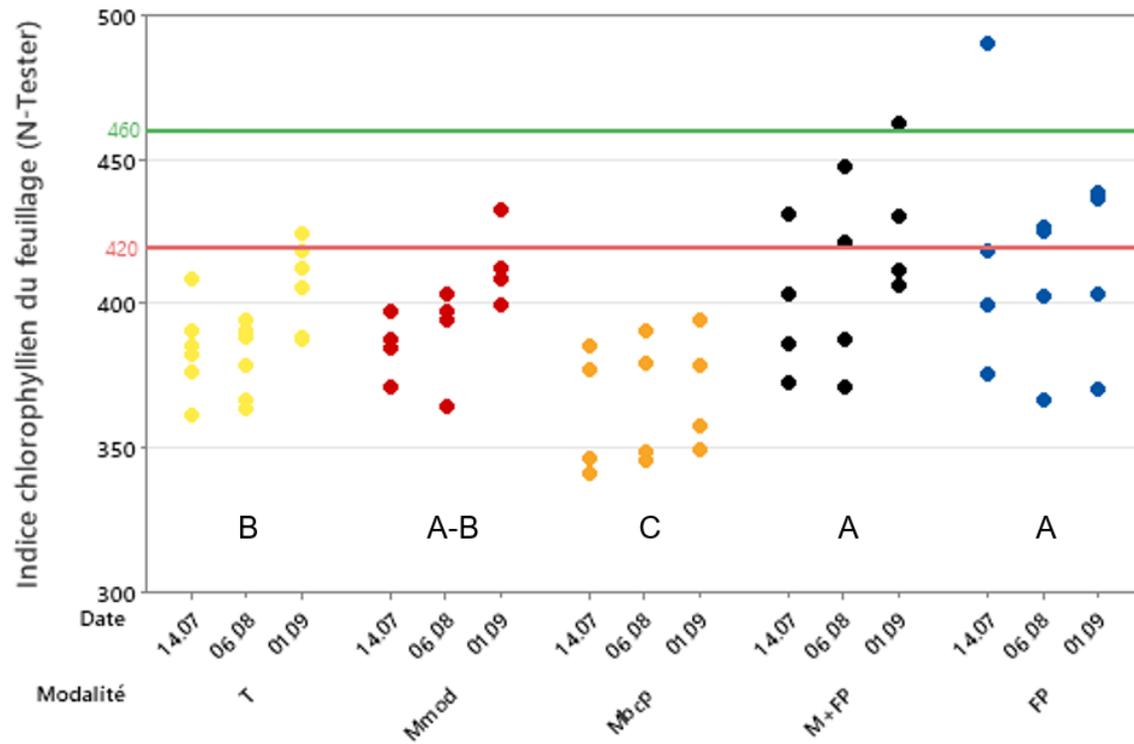


Résultats et discussion : Biologie du sol

- ▶ Valeurs extrêmes
- ▶ Collemboles augmentent fortement en novembre
- ▶ Pas de corrélation entre pH et mésofaune extrêmes
- ▶ Pas de différence de l'indice de biodiversité



Résultats et discussion : Physiologie de la vigne



Conclusion et perspectives

- ▶ Effet négatif du marc frais en grande quantité
- ▶ Mélange avec fumier de poule bonne alternative pour équilibrer l'azote

- ▶ Nécessité de continuer une telle étude avec conditions environnementales différentes et sur plusieurs années
- ▶ Apporter encore plus de marc (10 cm)
- ▶ Comparer avec un marc composté
- ▶ Etude de l'impact sur la flore viticole et les populations microbiennes

Merci de votre attention

Place aux questions



